



KARTOFFELSALAT-DRESSING

QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Dressings bleiben am Salat haften
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 LITER

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
400 g	Canola Öl
52 g	Senf
194 g	Essig
130 g	Swiss Essig
68 g	Wasser
25 g	Brühe, gekörnt
9 g	Knoblauch, frisch
0.6 g	Pfeffer
5 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.